

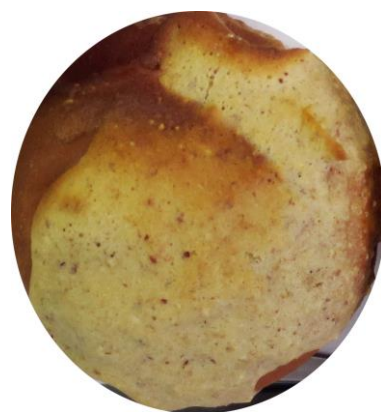


だいとう
キラキラ大東 

レッツ♪

クッキング

ビスキュイ
パン



ざいりょう にんぶん
【材料】(4人分)

まるがた
・丸型のパン……4つ

★ビスキュイペースト★

- ・バター……25g ぐらむ
- ・グラニュー糖……25g ぐらむ
- ・たまご……2分の1個 こ
- ・アーモンド粉……25g ぐらむ
- ・小麦粉……大さじ2 こむぎこ おお

※あればラム酒を少々 しゅ しょうしょう

つく かた
【作り方】

- ①バターは、室温でやわらかくし、クリーム状にする。砂糖を何回かにわけて加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ②わりほぐしたたまごを、①に少しずつ加えて混ぜる。あればラム酒を加え、アーモンドも入れて、さらに混ぜる。
- ③小麦粉はふるっておき、②の様子をみて、パンに塗りやすいかたさになるように、量を加減しながら加える。
- ④③をお好みでパンの上に塗り、170度のオーブンで5～10分ほどオーブンで焼く。

えいようか ぶん
栄養価 (ひとり分)

エネルギー：379キロカロリー

たんぱく質：8.4グラム しつ

脂肪：12.4グラム しぼう

塩分：1.1グラム えんぶん